

<http://cooknjazz.canalblog.com>

## Salade de cocos et citron confit



### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 kg de cocos de Paimpol
- 200 g de tomates cerises
- quelques tomates séchées
- 2 citrons confits
- 1 oignon rouge
- 100 g de roquette
- 1 cube de bouillon de légumes
- huile d'olive
- sel, poivre

### **Réalisation :**

- Ecossez les cocos et rincez les
- Faites chauffer un grand volume d'eau avec le bouillon et ajoutez les cocos, faites frémir pendant 40 mn et laissez refroidir dans le bouillon jusqu'au dernier moment
- Coupez les tomates cerises et séchées en 2, les citrons en morceaux et émincez l'oignon
- Dans un saladier, ajoutez la roquette, les tomates, les citrons, l'oignon et les cocos égouttés
- Arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez